

# ENFIN UN VRAI VIENNOIS !

Une recette Valrhona

Recette pour 10 petits pots.

Niveau facile

*Crédit photo : LUKAM*



## CRÈME AU CHOCOLAT

100	g	sucré
20	g	Maïzena
20	g	POUDRE DE CACAO
60	cl	lait entier
15	cl	crème liquide
100	g	CHOCOLAT GUANAJA 70 %

Mélanger le sucre, la Maïzena et la poudre de cacao.  
Faire bouillir le lait avec la crème, en verser une petite partie sur le mélange sucre / Maïzena / poudre de cacao et mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet.  
Cuire le tout à ébullition pendant 1 minute.  
Verser 1/3 de la préparation sur le chocolat, fouetter.  
Terminer de verser toute la préparation sur le chocolat, mélanger, puis placer au réfrigérateur.  
Une fois froide, couler la crème dans des petits pots (environ 25 g de préparation par pot).

## CHANTILLY À LA FLEUR D'ORANGER

25	cl	crème liquide 35% MG
25	g	sucré glace
20	g	fleur d'oranger

Mélanger tous les ingrédients.  
A l'aide d'un fouet électrique, monter la préparation en chantilly.  
Verser dans une poche pâtissière ou utiliser une cuillère pour garnir les petits pots de crème viennoise.

## ASTUCE

Vous pouvez remplacer la fleur d'oranger par de la vanille en gousse ou des zestes de citron.